



Menu

Du 27 au 31 janvier 2025



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Salade verte BIO et croûtons

Salade de mâche et betteraves

Vinaigrette framboise moutarde

Potage jardinier (jardinière de légumes, pommes de terre, crème)

Chou chinois, vinaigrette caramel

Nems aux légumes et sauce nems

Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)

Céleri râpé sauce enrobante à l'ail BIO (mayonnaise, fromage blanc)

Dahl de pois cassés et boulgour (menthe, oignons, carottes jaunes et oranges, cumin, curry, abricots rouges)

Saucisse de Francfort (porc)

Yakimeshi au bœuf (carottes cubes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf haché), riz IGP et œufs brouillés

Calamars à la romaine

Cubes de hoki pané et citron

Steak de colin sauce laquée (sauce soja, jus de citron, gingembre)

Purée de carottes

Purée de patate douce

Riz IGP

Petit moulé nature

Fromage frais au sel de Guérande

Saint Nectaire

Bleu d'Auvergne

Smoothie mangue vanille et noix de coco râpé et Nougat chinois

Yaourt nature et sucre

Yaourt aromatisé

Coupelle compote pomme fraise cassis BIO

Compote de pommes BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Moelleux au chocolat frais

Flan pâtissier

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée